



Приложение №	к Договору	№
		от

ФУРШЕТНЫЙ КАЛЬКУЛЯТОР

ПРОСТРАНСТВО 360

Дата мероприятия					
Ф.И.О. заказчика		Телефон			
Кол-во гостей		1			
Начало / окончание мероприятия		/			
Формат мероприятия					
Банкет-менеджер					
	Наименование блюд	Вес гр.	Количество	Цена	Стоимость
Канapé					
1	Рафаэлло с креветками в лепестках миндаля и ореховом соусе	35		295	0
2	Шпинатные блины с форелью	35		295	0
3	Греческая шпажка с моцареллой	50		170	0
4	Гриссини с пармской ветчиной и рукколой	25		290	0
5	Форшмак на Бородинском хлебе с перепелиным яйцом и луком чивис	35		160	0
6	Тартар из говядины на хрустящем багете	25		260	0
7	Тартар из лосося с гуакамоле, соусом юдзу на хрустящем багете	25		290	0
8	Тарталетка с кремом из копченого лосося	35		240	0
9	Тарталетка с паштетом из куриной печени и луковым конфи́тюром	35		185	0
10	Тарталетка с красной икрой и сливочным маслом	15		300	0
11	Сыр Чеддер с виноградом и мятой	30		160	0
12	Цукини гриль со сливочным кремом и рукколой	40		160	0
13	Шпажка «Капрезе» с соусом песто	45		280	0
14	Брускетта мини со шпигованной бужениной и соусом релиш	40		230	0
15	Брускетта с овощной сальсой и свежим базиликом	20		170	0
16	Брускетта с лососем и свежим огурцом	20		270	0
17	Брускетта с индейкой и кремом из вяленых томатов	30		190	0
18	Брускетта с красной икрой со сливочным маслом	25		410	0
19	Овощное крудите с йогуртовым соусом	40		110	0
20	Ростбиф с трюфельной полентой и пармезаном	40		310	0
21	Креветка с манговым соусом	30		210	0
22	Камамбер с конфи́тюром из печеной груши с грецким орехом	40		290	0
23	Фруктовое канapé	70		240	0
24	Профитроль с куриным паштетом	45		130	0
25	Профитроль с рийетом из форели	45		140	0
Салаты (фуршетные в тарталетках)					
1	Мимоза с копченой форелью	65		260	0

2	Салат со спелыми томатами, хрустящими баклажанами и сливочным сыром	60		240	0
3	Греческий салат с фетой	60		270	0
4	Винегрет из печёных овощей с анчоусами	65		190	0
5	Оливье с говяжьим языком заправленный домашним майонезом и жареными каперсами	65		220	0
6	Салат с осьминогом, с красной икрой и манговым соусом	60		360	0
7	Цезарь с запечённой индейкой	60		210	0
8	Цезарь с креветками	60		310	0
Горячие блюда (фуршетные)					
1	Куриные крылья с кисло-сладким соусом	90		440	0
2	Свинные ребрышки с соусом BBQ	90		550	0
3	Мини-шашлычки с креветками и белой рыбой	80		630	0
4	Шашлычки с цыпленком и соусом унаги	80		420	0
5	Шашлычки из свинины с беконом	85		480	0
6	Мини-стейк из телятины с медово-горчичным соусом	80		710	0
Гарниры (фуршетные)					
1	Овощи гриль	80		200	0
2	Картофель айдахо	70		180	0
3	Молодой картофель с розмарином	80		210	0
4	Паровые овощи со сливочным маслом	75		250	0
5	Стручковая фасоль с беконом	80		290	0
6	Цукини гриль с соусом песто	80		240	0
Напитки		литр			
1	Минеральная вода (газ, без газа)	0.5		210	0
2	Морс натуральный (клюквенно-брусничный)	0.2		180	0
3	Сок пакетированный (в ассортименте)	0.2		150	0
4	Кола, Фанта, Спрайт бутылка	1		440	0
5	Чай / зерновой кофе	0.2		270	0
6	Чай / Зерновой кофе (безлимит)	-		400	0
ИТОГО:				0	

Стоимость на 1 гостя: 0

Общее количество порций 0

Количество блюд на 1 гостя 0.00

Дополнительно за обслуживание сервисный сбор 10 %

Как пользоваться фуршетным калькулятором.

1 Скачайте калькулятор в формате Excel

2 Укажите количество гостей (строка 10, зелёная ячейка)

3 Выберите желаемые блюда и внесите в таблицу количество порций

4 Каждая позиция в калькуляторе - это 1 порция на 1 гостя. Соответственно количество порций **закусок и салатов** должно равняться количеству гостей.

Пример: 10 гостей : выбираем 10 порций тар-тар, 10 порций креветок и т.д.

5 Горячее можно выбрать не больше 3-х наименований, общее количество горячего должно равняться количеству гостей.

Пример: 10 гостей : Горячее 3 + 3 + 4

6 Обратите внимание, что цены за соки и морс указаны за 200 мл, соответственно вы можете сами определить необходимое количество напитка на 1 гостя.

Рекомендованное количество не менее 400 мл

Для Вашего удобства и планирования бюджета

Внизу калькулятора указана общая стоимость банкета, стоимость на 1 гостя, количество блюд на 1 гостя и общее количество порций на банкет.

Увеличивайте и уменьшайте количество порций, выбирайте разные позиции в зависимости от ваших предпочтений или бюджета, ориентируясь на общую сумму или стоимость на 1 гостя.